

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Marconnets

1<sup>er</sup> Cru 2015



**Cépage :** Pinot Noir issu de sélection clonale, planté en 1979, 1983 et 1988.

**Sol :** Argilo-calcaire plus profond sur le bas de pente et reposant sur la roche mère calcaire en haut de parcelle, conférant une structure imposante et des tannins puissants.

**Localisation :** Les Marconnets sont situés en haut de coteau à la pointe Nord du territoire de Beaune. Ce climat tient son nom de la tribu germaine des Marcomans qui s'y serait fixée au 3<sup>ème</sup> siècle de notre ère. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Chanson possède environ 4 hectares, soit 40% du climat.

**Le Millésime 2015 :** Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. Une climatologie parfaite (avec un grand différentiel entre les températures diurnes et nocturnes, notamment en août) qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation :** Robe grenat. Notes de fruits noirs (cassis, mûre). Texture charnue, ample et crémeuse. Grande garde possible avec ce potentiel tannique. Notes : 18/20 - GUIDE BETTANE & DESSEAUME 2018 / 90-92 - BURGHOUND - Avril 2017 / 16/20 - JANCIS ROBINSON - Dec.2016

**Accords mets et vins :** Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de bœuf au four, tournedos Rossini), gibiers (pavé de biche).